

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16» го Дегтярск

АКТ

Комиссии по контролю организации питания обучающихся
в МАОУ «СОШ № 16»

от «18» января 2026 г.

Комиссия в составе:

1. Лабуткина В. В., представитель родителей 3В класса.
2. Екимовских А. А., представитель родителей 5В класса.
3. Золотова Оксана Владимировна, ответственный за организацию питания в школе,

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой в присутствии директора МАОУ «СОШ №16» Авериной Ларисы Ивановны, заведующей производством Фроловой Риммы Васильевны

В ходе проверки установлено:

Блюда кондитерской температуры.
Дети нравятся суп с рыбкой
Не все дети пьют кефиром.

Замечания:

Не все дети моют руки.
Старшие классы покупают много фаст-фудной продукции.

Предложения:

Беседы о правильном питании не только с родителями, но и с детьми.

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

[Подпись] / Лабуткина В.В.
[Подпись] / Екимовских А.А.
[Подпись] / Золотова О.В.

Оценочный лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 16»

1. Дата проведения проверки 28 января 2016

2. Участники проведения проверки

Лабутина Вера Васильевна
Ежищевских Любовь Викторовна
Зюзепова Оксана Владимировна

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню			
1.	Имеется ли в организации меню?		
	а) да, для всех возрастных групп	+	
	б) да, но без учета возрастных блюд		
	в) нет		
2.	Размещено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	+	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
	а) да, отсутствуют по всем дням	+	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты		+
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала			
7.	Зал приема пищи чистый	+	
8.	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
9.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися			
13.	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)	+	
14.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока			
15.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)	+	
16.	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками, масками	+	
Органолептические показатели качества блюд			
17.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит	+	
18.	Готовые блюда без недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	+	
19.	Температура блюд соответствует норме	+	
20.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню	+	
21.	Дегустация блюд		
	- вкусно	+	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		

Подписи:   